

  
*Anniversario* **200<sup>th</sup>** *Leon d'Oro*  
1816 - 2016  
*Hotel Ristorante*

# *Menu*



# *"Il Leon d'Oro è qui"*

*Strade di pietra e sassi dove tutto è come allora  
e la cadenza dei tuoi passi puoi sentire ancora  
muri così vicini da prendersi per mano  
che il tempo ha sfiorato appena, e se passa lo fa piano  
piazza generosa dove tutti si conoscon bene  
e il caos han chiuso fuori anche a costo di catene  
la Motta e il Santuario son qualcosa di leggendario  
se guardi verso il basso lo scenario è straordinario  
l'antico portico ti cattura e quando arrivi in fondo  
scopri un angolo tanto bello che non ha uguali al mondo  
qui c'è un LEON D'ORO che ruggisce da tanto tempo  
sta di guardia in riva al lago  
e l'acqua dolcemente l'accarezza ogni momento  
ti fa sentire a casa la sua porta sempre aperta  
facce di gente amica dall'espressione onesta  
la tavola è imbandita e vedi un acquarello se guardi una finestra  
gli occhi son puntati all'isola là in mezzo  
come una conchiglia affiorata dal nulla  
quando si fa notte e tutto è quiete, acquattato nel buio  
con lo sguardo se lo culla,  
una leggera brezza l'acqua fa incresparsi  
e sotto la luna quasi per magia  
mille e mille schegge di luce come cristalli si mettono a brillare  
resti lì incantato e non vorresti andar più via  
un rintocco di campane si disperde nell'aria  
forse andrà a baciare la sponda che le sta di fronte  
trattieni il respiro perché immerso in questa pace  
anche il battito del cuore ti sembra troppo forte*

*Gabriella Nerini*

# *Lo Chef propone il Menu Speciale*

## ***Tris di Pesci di Lago affumicati con Insalatina di Finocchi e Arance***

*Lake Fishes Trio with Fennel and Orange Salad  
Trio de Poissons de Lac avec Salade de Fenouil et Oranges  
Trio von Seefische mit Fenchel und Orangen Salat*

## ***Ravioli di Carne al Sugo di Arrosto***

*Meat Ravioli with Meat Sauce and aromatic Butter  
Raviolis de Bœuf braisé au Jus de Viande et Beurre aromatique  
Ravioli mit Rinderschmorbraten-Füllung im Fleischsauce und kräuterbutter*

## ***Filettini di Pesce Persico, Sferzata di Burro aromatico***

*Perch Filets with Butter  
Filets de Perche au Beurre  
Barsch-Filets mit Butter*

## ***Dolce del nostro Chef Pasticciere***

*Dessert of our Pastry chef  
Desser du Chef Patissier  
Dessert nach Art des Küchenchef*

€ 40.00

*Coperto e pane compresi*

*Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.*

*As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen \**

# Prima di tutto...

## **Tris di Pesci di Lago affumicati con Insalatina di Finocchi e Arance**

*Lake Fishes Trio with Fennel and Orange Salad*

*Trio de Poissons de Lac avec Salade de Fenouil et Oranges*

*Trio von Seefische mit Fenchel und Orangen Salat*

€ 16.00

## **Tagliere rustico di Salumi dell'Alto Piemonte, Cestinetto di Funghi porcini**

*Platter of local cured Meats and Wild Mushrooms in Oil*

*Assiette de Charcuterie locale et Cèpes à l' Huile*

*Platter von Wurstwaren aus der Region undSteinpilze im Öl*

€ 16.00

## **Sfogliatina ai Funghi Porcinj Vellutata di Toma**

*Wild Mushrooms and Toma Cheese Puff Pastry*

*Feuilleté chaud aux Cèpes et Fromage Toma*

*Steinpilzen und Toma-Käse Blatterteigplatten*

€ 15.00

## **Tortino di Topinambur , leggera Bagna Caöda, Pagliuzze di Sedano Rapa**

*Jerusalem Artichokes Flan, Bagna caöda and crispy Celeriac*

*Flan aux Topinambours, Bagna caöda et Céleri-Rave croquant*

*Topinambur-Torte, Bagna caöda und knusprige Knollensellerie*

€ 12.00

## **Cappasanta in Camicia di Lardo, Passata di Borlotti all'Uccelletto**

*Scallop with Lard and Pureed Beans stewed with Sage and Tomato Sauce*

*Coquille St. Jacques au Lard avec Purée d'Haricots à la Sauge et Sauce Tomate*

*Jakobsmuscheln im Schmalz und pürierte Bohnen geschmorten mit Salbei und Tomatensauce*

€ 15.00

## **Coperto e pane € 3.00**

*Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.*

*As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen*

*\*Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (gg)*

# *Pasta, Riso e...*

## **Tajerin al Ragout blanco di Mare**

*Fresh homemade Pasta with Seafish Ragoût*

*Pâtes fraîches Maison au Ragoût des Poisson de Mer*

*Hausgemachte Nudeln mit Seefisch-Ragoût*

€ 18.00

## **Chicchi di Risaia mantecati al Castelmagno, Petto d'Anatra fumé, Pere caramellate al Vino rosso**

*Risotto with Castelmagno Cheese, smoked Duck Breast and caramelized Pears in red Wine*

*Risotto au Fromage Castelmagno, Magret de Canard fume et Poires caramélisées au Vin Rouge*

*Risotto mit Castelmagno-Käse, geräucherter Entenbrust und Birnen karamellisierten in Rotwein*

€ 36.00 (per due persone; 20 min)

## **Zuppa di Cipolle, Crostone di Pane al Formaggio**

*Onion Soup, with Cheese Croûton*

*Soup d'Oignon avec Croûton au Fromage*

*Zwiebelsuppe mit Käse -Croûton*

€ 10.00

## **Ravioli di Carne al Sugo di Arrosto e Burro aromatico**

*Meat Ravioli with Meat Sauce and aromatic Butter*

*Raviolis de Bœuf braisé au Jus de Viande et Beurre aromatisé*

*Ravioli mit Rinderschmorbraten-Füllung im Fleischsauce und kräuterbutter*

€ 13.00

**Coperto e pane € 3.00**

*Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.*

*As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen \**

# *Il Pesce...*

## ***Guazzetto di Mazzancolle "indiaolate", Crostini di Pane alla Paprika***

*Prawn Chowder in a Spicy Sauce with Paprika Bread*  
*Soupe de Crevettes à la Sauce épicée et Bruschetta à la Paprika*  
*Garnelensuppe in pikanten Sauce mit Paprika-Brot*

€ 20.00

## ***Carpaccio di Ombrina semplicemente scottato, Ananas, Zenzero e Pepe verde***

*Meagre Carpaccio, Pineapple, Ginger and green Pepper*  
*Carpaccio d'Ombrine Bouche d'Or, Ananas, Gingembre et Pivre vert*  
*Adlerfischcarpaccio, Ananas, Ingwer und Grünem Pfeffer*

€ 16.00

## ***Trancio di Baccalà in Olio di Cottura, Guazzetto di Verze e Mele in Aspretto***

*Cod with stewed Cabbage and sourish Apples*  
*Cabillaud avec Compotée de Chou et Pommes aigrelet*  
*Kabeljau mit geschmorten Kohl und säuerlichen Äpfel*

€ 15.00

## ***Filettini di Pesce Persico, Sferzata di Burro aromatico***

*Perch Filets with aromatic Butter*  
*Filets de Perche au Beurre aromatique*  
*Barsch-Filets mit kräuterbutter*

€ 18.00

***Coperto e pane € 3.00***

*Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.*

*As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen \**

*Da noi il pesce acquistato fresco e somministrato crudo ha subito un trattamento di bonifica come da regolamento europeo n. 853/2004. (gg)*

# ... & la Carne

## **Filettino di Parma, Castagne glassate al Miele e Vin Passito**

*Pork Fillet and glazed Chestnuts in Passito Wine Sauce  
Filet de Porc et Marrons glacés à la Sauce au Vin Passito  
Schweinefilet mit glasierten Maronen im Passito Wein Sauce*

€ 13.00

## **Lombatina di Cervo al Rabarbaro fresco e Vino rosso**

*Deer Sirloin Steak in a red Wine Sauce with Rhubarb  
Longe de Cerf au Vin rouge avec Rhubarbe  
Im Rotwein gebratene Hirschlende mit Rhabarber*

€ 18.00

## **Ossobuco di Vitello con Risotto allo Zafferano**

*Veal Ossobuco with Saffron Rice  
Ossobuco de Veau avec Riz au Safran  
Kalbfleisch Ossobuco mit Safranreis*

€ 18.00

## **Entrecote di Fassona al Burro montato dello Chef**

*Fassona Beef Sirloin with Butter  
Entrecôte de Bœuf Fassona au Beurre  
Fassona Rindfleisch Entrecôte mit Butter*

€ 18.00

## **Costoletta di Vitello "così come la fanno a Milano," Bastoncini di Patate fritte**

*Milanese Veal Chop with french Fries  
Côtelette de Veau à la Milanaise avec Frites  
Paniertes Kalbsschnitzel nach Mailänder Art mit Pommes frites*

€ 15.00

## **Coperto e pane € 3.00**

*Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, Informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.*

*As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen \**

# *Le delizie del nostro Pasticciere*

## **Sformatino al Cioccolato fondente 72% Audere, Salsa Inglese**

*Molten dark Chocolate Cake with Crème Anglaise*

*Moelleux au Chocolat noir avec Crème Anglaise*

*Glasierter Schmelzschokoladenkuchen mit Englischer Creme*

€ 7.00

## **Mousse al Cioccolato bianco Audere, Amaretti sbriciolati, Composta di Arance**

*White Chocolate Cream, crumbled Amaretti Biscuit and Orange Jam*

*Crème au Chocolat blanc, Amaretti et Marmelade d'Orange*

*Weißer Schokoladencreme, Amaretti und Orangenmarmelade*

€ 7.00

## **Composizione di Frutta fresca con Fonduta al Cioccolato Bitter 72% Audere**

*Fresh Fruits Composition with dark Chocolate Fondue*

*Composition de Fruits frais avec Fondue au Chocolat noir*

*Frisches Obst mit Bitterschokoladefondue*

€ 16.00 (minimo 2 persone)

## **Semifreddi dello Chef Pasticciere**

*Iced Mousse by our Pastry Chef*

*Parfait du Chef Pâtissier*

*Parfait nach Art des Küchenchefs*

€ 7.00

## **Sorbetti**

*Sorbet*

*Sorbet*

*sorbett*

€ 7.00

**Per la preparazione dei nostri dolci viene utilizzato cioccolato AUDERE**



**Coperto e pane € 3.00**

*Come da norme del Regolamento UE n.1169/2011, informiamo i nostri clienti che al personale di sala possono richiedere copia del menu con indicazioni circa gli allergeni presenti nelle singole pietanze.*

*As per EU Regulation no.1169 / 2011, we inform our customers that they can request a copy of the menu with a specified list of key nutrients sources of allergies content in our dishes.*

*\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati - Some products might be frozen \**



# *Specialmente...*

*Tagliatelle al Tartufo nero d'Alba*  
*Tagliatelle with black Truffle from Alba*  
*Tagliatelle à la Truffe noire d'Alba*  
*Tagliatelle mit schwarze Trüffel von Alba*

€ 15.00

*Fettuccine di Grano duro , Polpa d'Astice, Pomodorini e Salsa Cognac*  
*Homemade Fettuccine , Lobster Tomatoes and Cognac Sauce*  
*Fettuccine Maison avec Homard , Tomates et Sauce au Cognac*  
*Hausgemachte Fettuccine , Hummer, Tomaten und Cognac Sauce*

€ 20.00

*Tagliata di Tonno rosso ai Ferri roventi, Rucola e Pomodorini*  
*Grilled Red Tuna Steak with Rocket Salad and Tomatoes*  
*Steak de Thon rouge grillé avec Roquette et Tomates*  
*Gegrillte Thunfischsteak mit Rauke und Tomaten*

€ 20.00